

Bedienungsanleitung



Instruction manual



EBW 3208/IN

Einbau Wok Kochfeld *Induktion*

Built-in wok hob *induction*



Herzlichen Glückwunsch, Sie haben sich für ein ganz besonderes Einbaukochfeld entschieden!
Ihr neues Gerät ist ein Spitzenprodukt aus deutscher Fertigung, von erstklassiger Qualität und auf dem neuesten technischen Stand. Damit Sie lange Freude daran haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten. Vielen Dank.

1. Einleitung

Kochen mit Induktion beruht auf einem völlig andersartigen Erwärmungsprinzip als das Kochen auf herkömmlichen Kochstellen: **Die Wärmeerzeugung erfolgt durch Wirbelströme unmittelbar im Topfboden. Die Kochstelle selbst wird nicht erhitzt, sondern nur der Boden des Gefäßes.** Dadurch werden die üblichen Wärmeverluste vermieden und die Effizienz der aufgewendeten Energie optimal genutzt.

1.1. Vorteile des Kochens mit Induktion

- Durch die unmittelbare Erhitzung des Topfbodens ist Kochen mit Induktion sehr **energiesparend** (bis zu 50 % Ersparnis im Vergleich zu anderen Kochmethoden).
- Das Induktionskochfeld erzeugt bzw. unterbricht die Wärmezufuhr unmittelbar nach Bedienen der Steuerung. Durch diese effiziente Nutzung der Energie ist eine **exakte Steuerung der Wärmezufuhr** möglich und sorgt überdies für **Zeitersparnis** beim Kochen.
- Eine weitere Zeitersparnis ergibt sich aus der extremen **Schnelligkeit** in welcher die Energie nach dem Einschalten verfügbar ist. Keine Wartezeiten! Beim Erhitzen von beispielsweise
  2 l Wasser sind Sie im Vergleich nun um 60 % schneller als auf herkömmlichen Kochfeldern!
- Kochen mit Induktion bietet ein Mehr an **Sicherheit**: Selbst wenn das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, ohne dass die Kochstelle abgeschaltet wird, erfolgt automatisch eine Unterbrechung der Beheizung. Sollte versehentlich ein Tuch oder anderes brennbares Material auf die Kochstelle gelegt werden, kann dieses auch bei eingeschaltetem Kochfeld nicht verbrennen.
- Nach dem Kochen ist auf der Glaskeramik nur noch die vom Topf abgegebene Restwärme zu spüren.
- Die Kochfläche ist sehr **pflegeleicht.** Da das Ceran®-Feld nicht direkt erhitzt wird, können keine Speisereste darauf einbrennen. Sie müssen auch mit der Reinigung nicht warten, bis es abgekühlt ist.

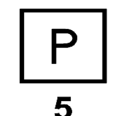
1.2. Der richtige Wok

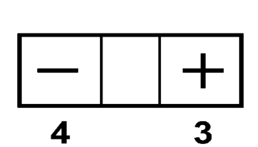
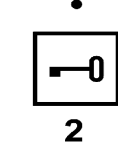
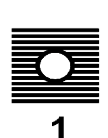
- **Geeignet** für Induktionskochfelder sind alle Gefäße aus magnetischem Eisen, wie z. B. emaillierte Töpfe, Töpfe aus Gusseisen oder aus magnetischem Edelstahl.
- **Nicht geeignet** sind alle Kochgefäße, die aus Aluminium oder Kupfer, Glas oder Keramik und aus unmagnetischem Edelstahl bestehen.
- **Tipp**: Testen Sie die Eignung des Topfes mit Hilfe eines Magneten. Bleibt dieser außen am Topf haften, ist das Gefäß für Induktion geeignet.
- **Der Wok** muss eine an die Kochflächenmulde angepasste Wölbung des Bodens haben und für Wok Induktions-Kochmulden geeignet sein. Nur diese Art von Wok bietet eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Topf.
- Bei ungeeignetem Geschirr kann das Kochfeld schlecht oder gar nicht funktionieren und Sie im schlimmsten Fall gefährden.

2. Das Gerät

2.1. Bedienfeld





5 A 4 3 2 1

1	EIN/AUS-Sensor (Hauptschalter)	4	Minus-Sensor
2	Sensorsperre mit Anzeige	A	7-Segment-Anzeige
3	Plus-Sensor	5	Booster-Sensor (Power-Sensor)

Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind. Durch Auflegen des Fingers auf den Sensor wird die jeweilige Funktion aktiviert und durch einen Signalton bestätigt. Das Bedienfeld immer sauber und trocken halten **und nicht mit feuchten Fingern betätigen**, da dies zu Fehlfunktionen führen kann.

2.2. Einbauanleitung

2.2.1. Einbau des Kochfeldes

- Das Kochfeld ist geeignet für den Einbau in Arbeitsplatten aus verschiedenen Materialien. Falls das Kochfeld flächenbündig eingebaut werden soll, informieren Sie sich beim Hersteller Ihrer Arbeitsplatte.
- Der Einbau sowie Reparaturen am Gerät dürfen nur von autorisierten Fachleuten erfolgen, es können sonst erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Vor allen Eingriffen am Gerät unbedingt den Netzstecker ziehen! Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Fehlfunktionen ab, die auf einen unsachgemäßen Einbau zurückzuführen sind.
- Die Nischenaussparung muss einen ausreichenden Abstand (mind. 5 cm) zur Rückwand und den Seitenwänden haben, um Überhitzungen zu vermeiden. Der Anbau eines Hochschrankes ist an einer Seite möglich, mindestens zwei Seiten müssen jedoch frei zugänglich sein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Der Abstand zwischen Unterkante und Zwischenboden muss mindestens 1,5 cm betragen, das Kochfeld darf von unten nicht zugänglich sein.
- In der Schrankrückwand sind Lüftungsöffnungen vorzusehen. Die erwärmte Luft entweicht durch Entlüftungsöffnungen in der Rückwand. Durch einen einzubauenden Luftkanal wird das Zurückströmen der erwärmten Luft zur Kaltluftansaugseite verhindert.
- Bitte beachten Sie, dass bei Einbaumöbeln der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein muss.
- Vor der Montage ist ein Tischplattenausschnitt gemäß nachfolgender Zeichnung anzubringen.
- Sollten 2 oder mehr Kochfelder nebeneinander eingebaut werden, so ist ein Abstand von mindestens 3,5 cm Breite zwischen den Arbeitsplattenausschnitten stehen zu lassen.
- Um Schäden an der Arbeitsplatte und an der Kochfläche zu vermeiden, ist es erforderlich, das System Arbeitsplatte/Kochfläche dauerhaft wasserdicht zu verkleben.
- Die zu verklebenden Teile müssen trocken und fettfrei sein.
- Zum Einkleben der Kochflächen benötigen Sie den **Primer 1217** und den hitze- und feuchtigkeitsbeständigen **Silikonkleber Novasil S76 der Firma OttoChemie**. Primer und Silikonkleber können Sie bei Bedarf auch bei der Firma Rommelsbacher beziehen. Beachten Sie bitte die Verarbeitungshinweise des Herstellers. Hier finden Sie auch die Berechnungsformel zum Aushärten des Silikonklebers. Vor Ablauf dieser Aushärtzeit darf die Kochstelle nicht in Betrieb genommen werden, da der Silikonkleber beschädigt werden kann.
- Verkleben Sie die Kochfläche nur an ihren Außenrändern.
- Bei Steinarbeitsplatten sollte der Einbau bündig erfolgen, bei wärmeempfindlichen Arbeitsplatten (z. B. Holz oder Kunststoff) muss die Kochfläche ca. 1 mm überstehen.
- Nie die Kochfläche mit der Glaskeramik ungeschützt auf die Arbeitsfläche oder den Boden legen. Durch Verschmutzungen (Metallspäne, Steinreste, o. ä.) können Kratzer auf der Oberfläche der Glaskeramik entstehen. Bitte immer Pappe oder eine Wolldecke unterlegen.
- Nach jedem eventuellen Ausbau ist die Einbaudichtung zu erneuern.

Arbeitsablauf

1. Die Kochfläche ohne Kleber in den Arbeitsplattenausschnitt einlegen und die Höhe prüfen.
2. Die Kochfläche wieder herausnehmen.
3. Die Auflagefläche der Kochfläche und sämtliche Schnittflächen der Arbeitsplatte bis ca. 1 mm über die Schnittkante hinaus mit dem Primer vorbehandeln. Den Primer auf stark saugende Untergründe (z. B. Spanplatten) dick mit einem Pinsel auftragen. Bei schwach saugenden Untergründen (Marmor oder Granit) genügt es, den Primer dünn mit einem Filz aufzutragen.

Wichtig: Nach dem Auftragen muss der Primer immer 15 Minuten lang ablüften.

Abb. 1)

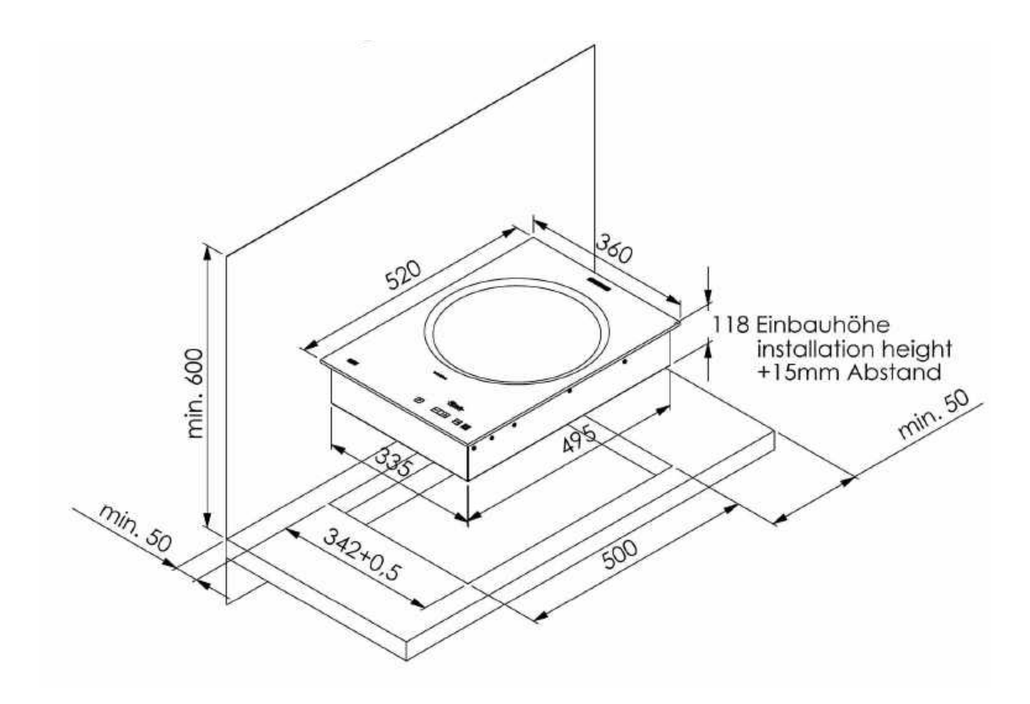
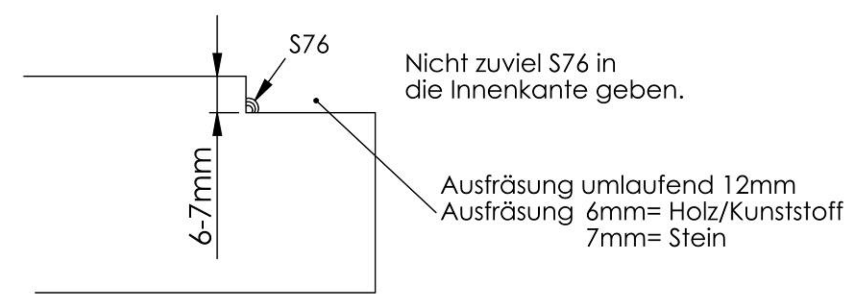
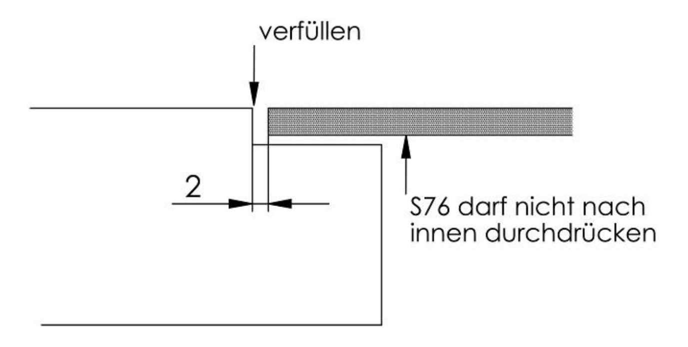


Abb. 2)

- Bei flächenbündigem Einbau an der Innenkante der Ausfräsung je eine Raupe Novasil S76 auftragen (s. Abbildung).
  Die maximale Verarbeitungszeit beträgt ca. 20 Minuten.



- Nun die Kochfläche einlegen und ausrichten.
- Schließlich den Spalt zwischen Kochfläche und Arbeitsplatte mit Novasil S76 ausfugen.



- Die Fuge mit einem Spachtel und entspanntem Wasser glätten.

2.2.2. Elektrischer Anschluss

- Beachten Sie beim Anschluss unbedingt auch die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften des am Anschlussort zuständigen Energieversorgungsunternehmens.
- Das Gerät wird mit einem Anschlusskabel mit Schukostecker geliefert. Bitte achten Sie auf eine Absicherung von 16 Ampere.
- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Geräte nur an Wechselstrom Steckdosen mit Schutzleiter betreiben.
- Das Gerät kann durch Ziehen des Netzsteckers vom Netz getrennt werden. Daher sollte für den Anschluss eine leicht zu erreichende Steckdose gewählt werden.

2.2.3. Technische Daten

Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz
Nennaufnahme:	3200 W
für induktionstaugliche Woks 30 cm ø	
Einbaumaße	340 x 500 x 130 mm
Maße Gerät:	360 x 520 x 120 mm
Gewicht:	9,4 kg

3. Für Ihre Sicherheit

3.1. Wichtige Hinweise

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf. Verwenden Sie das Gerät nur für den hier beschriebenen Gebrauch, ein unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Durch die Einbautiefe kann der Einbau Wok Induktion nicht über einem handelsüblichen Gerät (Backofen) eingebaut werden.
- Verwenden Sie nur für Induktion geeignete Wok Töpfe d. h. Gefäße aus magnetischem Material mit passendem Durchmesser. Halten Sie die Kochmulde und die Topfaußenseite immer sauber und trocken.
- Lassen Sie auf dem Kochfeld keine Speisen in Alufolie, kein Besteck, Topfdeckel oder andere Gegenstände aus Metall liegen, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner! Spezialreiniger für die Glaskeramikplatte erhalten Sie im Handel.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glaskeramik. Schützen Sie die Glaskeramik vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantieleistungen.

Achtung: *Dieses Gerät entspricht den Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Dennoch sollten sich* ***Personen mit Herzschrittmachern*** *von Induktionskochtafeln fernhalten! Es ist uns nicht möglich zu versichern, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher den gültigen Richtlinien für Sicherheit bzw. der elektromagnetischen Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb des Schrittmachers beeinträchtigen. Es besteht auch die Möglichkeit, dass es bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen kann.*

3.2. Sicherheit in der Handhabung

- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung dieses Gerät nicht bedienen.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- Beim Auftreten von Rissen, Sprüngen oder Brüchen und wenn anzunehmen ist, dass ein gefahrloser Betrieb nicht möglich ist, das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablage oder Arbeitsfläche.
- Achten Sie darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser in das Gerät eindringen kann.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, die Anschlussleitung oder die Abdichtung beschädigt bzw. die Glaskeramikplatte gebrochen, sofort den Netzstecker ziehen.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

4. Kochen mit Ihrem Induktions-Wok-Kochfeld

4.1. Einschalten der Steuerung

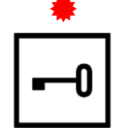
Einen induktionsgeeigneten Wok in die Kochmulde stellen. Den EIN/AUS-Sensor (1) so lange betätigen, bis die Kochstufenanzeige „0“ anzeigt. Es ertönt ein kurzer Signalton. Die Steuerung ist betriebsbereit. Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden in den Stand-by-Modus zurück.

Gleich darauf mit dem Plus-Sensor (3) oder Minus-Sensor (4) eine der 9 Kochstufen wählen. Durch den Plus-Sensor (3) wird die Kochstufe 4 eingeschaltet, durch den Minus-Sensor (4) die
Kochstufe 9.
Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. So lange kein magnetischer Topf in die Kochmulde gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Stufe und dem
Symbol „“.
Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet (siehe „Topferkennung“), ebenso wenn der Topf während des Betriebes entfernt wird.

4.2. Ausschalten der Steuerung

EIN/AUS-Sensor (1) betätigen, das gesamte Kochfeld wird ausgeschaltet
oder
Minus-Sensor (4) mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige „0“ anzeigt
oder
Minus-Sensor (4) und Plus-Sensor (3) gleichzeitig betätigen. Die Kochzone wird von jeder Kochstufe aus direkt ausgeschaltet.

4.3. Sensorsperre (Kindersicherung, vgl. 5.1.)



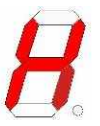
Durch die Kindersicherung kann die Bedienung der Tasten und Einstellung der Kochstufe gesperrt werden. Lediglich der EIN/AUS-Sensor (1) bleibt zum Ausschalten bedienbar.

Kindersicherung aktivieren
EIN/AUS-Sensor (1) betätigen, um das Kochfeld einzuschalten.
Gleich darauf die Sensorsperre (2) für 3 Sek. betätigen, um die Funktion zu aktivieren. Die Kontrolllampe über der Sensorsperre (2) leuchtet, die Bedienung ist gesperrt.
Kindersicherung ausschalten
EIN/AUS-Sensor (1) betätigen, um das Kochfeld einzuschalten.
Gleich darauf die Sensorsperre (2) für 3 Sek. betätigen, um die Funktion auszuschalten. Die Kontrolllampe über der Sensorsperre (2) erlischt.
Hinweis: Die aktivierte Sensorsperre (Kindersicherung) bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten. Zum nächsten Kochvorgang muss sie deshalb zuerst aufgehoben werden. Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung aufgehoben, d. h. deaktiviert.

4.4. Boosterstufe

Die Boosterstufe stellt der Induktionskochzone zusätzliche Leistung zur Verfügung. So kann eine große Menge Wasser schnell zum Kochen gebracht werden oder eine größere Menge Fleisch rasch scharf angebraten werden.
Aktivieren
Sie können die Booster-Funktion bei eingeschaltetem Kochfeld jederzeit, d. h. von jeder Kochstufe aus zuschalten: Betätigen Sie den Booster-Sensor (5), um die Booster-Funktion zu aktivieren. Auf der Kochstufen-Anzeige erscheint die Anzeige „P“.
Beenden
Zum vorzeitigen Abschalten der Boosterstufe den Minus-Sensor (4) oder den Booster-Sensor (5) betätigen. Sonst endet die Powerstufe automatisch nach 10 Minuten und schaltet auf Stufe 9 zurück. Bei Überschreitung der zulässigen Temperatur an der Kochzone wird die Booster-Funktion ebenfalls automatisch beendet.

4.5. Restwärmeanzeige

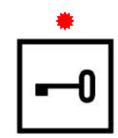


Die Restwärmeanzeige warnt Sie vor einer, durch die Abwärme des Topfes, noch heißen Kochzone. In der Anzeige erscheint nach dem Ausschalten statt einer „O“ das dargestellte Symbol „H“. Berühren Sie dann die Kochzone nicht.
Die Restwärmeanzeige der Kochstelle bleibt auch aktiviert, wenn die Kochstelle ausgeschaltet ist.

5. Sicherheitsfunktionen

Diese Kochmulde ist mit vielen Sicherheitsfunktionen ausgestattet, die Sie als Benutzer und auch das Gerät vor unbeabsichtigten oder gefährlichen Betriebssituationen schützen.

5.1. Sensorsperre (Kindersicherung)



Durch diese Funktion ist es möglich, die Sensoren zu verriegeln und so eine ungewollte Änderung des Betriebszustandes zu verhindern (siehe Punkt 4.3. Sensorsperre/Kindersicherung).

Ausschalten mit dem EIN/AUS-Sensor (1) bei aktiver Sensorsperre
Wird die Steuerung bei aktiver Sensorsperre mittels des EIN/AUS-Sensors (1) ausgeschaltet, erlischt auch die LED über der Sensorsperre (2). Beim erneuten Einschalten ist die Sensorsperre (2) dann wieder aktiv, bis sie wie oben beschrieben aufgehoben wird!

5.2 Topferkennung



Steht bei eingeschalteter Kochzone kein oder kein passender Woktopf auf der Kochzone, so erfolgt keine Energieübertragung. Das blinkende „u." weist darauf hin.
Wird ein geeigneter Topf in die Kochzone gestellt, schaltet sich die eingestellte Stufe ein und die Kochstufenanzeige leuchtet. Die Energiezufuhr wird unterbrochen, wenn das Gefäß entfernt wird, in der Kochstufenanzeige erscheint ein blinkendes „u." und die Kochzone schaltet automatisch ab.
Selbsthilfe: *Stellen Sie sicher, dass das verwendete Kochgeschirr für den Induktions-Betrieb geeignet ist. Prüfen Sie dazu die Magnetisierbarkeit des Topfes oder fragen Sie den Topfhersteller.*
Hinweis: *Kleine Metallgegenstände wie Gabeln oder Löffel sowie Töpfe aus ungeeignetem Material werden nicht erkannt.*

5.3. Sicherheitsabschaltung bei Dauerbetätigung



Werden ein oder mehrere Sensoren länger als 10 Sekunden betätigt (z. B. durch Gegenstände oder übergelaufene Speisen auf dem Bedienfeld), erfolgt für 5 Sekunden eine akustische Fehlermeldung und in der Anzeige erscheint das links dargestellte Blitz-Symbol. Bei einer Dauerbetätigung des EIN/AUS-Sensors schaltet das Gerät aus. Entfernen Sie in diesem Fall die Ursache und nehmen das Gerät dann wieder in Betrieb.
Selbsthilfe: *Entfernen Sie die Ursache der Dauerbetätigung. Nach Reinigung der Sensorfläche kann die Kochzone wieder in Betrieb genommen werden.*

5.4. Mehrfachbetätigungen

Werden mehrere Sensoren gleichzeitig betätigt, wird keine Funktion ausgeführt.

5.5. Temperaturüberwachung der Kochzone

Die Kochzone ist mit einem Temperatursensor unterhalb der Glaskeramik ausgestattet. Die Überwachung erfolgt in drei Stufen.
Bei Überschreitung des ersten (unteren) Temperaturgrenzwertes an der Kochzone wird eine ggf. aktive Booster-Funktion automatisch beendet. Dabei blinkt die Anzeige „P" für zunächst 3 Sekunden, danach wird von der Steuerung die Kochstufe „9" eingestellt.
Bei Überschreitung des zweiten (mittleren) Temperaturgrenzwertes an der Kochzone wird die Leistungsabgabe von der Steuerung automatisch reduziert, um einem weiteren Anstieg der Temperatur vorzubeugen. Die Anzeige zeigt dabei jedoch weiterhin die eingestellte Kochstufe an!
Bei Überschreitung des dritten (oberen) Temperaturgrenzwertes, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet. In der Anzeige erscheint der Fehlercode „E2" (Übertemperatur).

5.6. Betriebsdauerbegrenzung

Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung der Kochzone, wenn über einen gewissen Zeitraum keine Veränderung an den Einstellungen vorgenommen wurde. Die Betriebsdauerbegrenzung ist abhängig von der jeweils eingestellten Stufe (siehe Tabelle). Nach einer automatischen Abschaltung kann die Kochzone erneut eingeschaltet werden und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.
Timereinstellungen haben jedoch gegenüber der Betriebsdauerbegrenzung Priorität, d. h. die Kochzone wird erst nach Ablauf des Timers abgeschaltet und nicht, wenn die Betriebsdauerbegrenzung dies fordert!

Tabelle: Leistungswerte (Richtwerte) und max. Betriebsdauer

Stufe	Leistung in % (ca.)	Leistung in Watt (ca.)	Betriebsdauer-begrenzung in Min.
1	3	70	520
2	5	120	402
3	8	190	318
4	12	290	260
5	18	430	212
6	28	670	170
7	42	1010	139
8	64	1540	113
9	100	2400	90

Die maximal zulässige Anschlussleistung des Kochfeldes beträgt 3200 W.
Die angegebenen Werte sind Richtwerte und gelten für magnetische Norm-Woktöpfe mit einem Durchmesser von 30 cm.

6. Fehlercodes

Die elektronische Steuerung ist mit zahlreichen internen Überwachungsfunktionen ausgestattet. Liegt ein allgemeiner Fehler vor, wird die gesamte Steuerung abgeschaltet und es erscheint ein Fehlercode in der Anzeige.
Solange der Fehler nicht beseitigt ist, kann die Kochstelle nicht wieder eingeschaltet werden!

6.1. Allgemeine Fehler → *Eine Selbsthilfe ist bei allgemeinen Fehlern generell nicht möglich, das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.*

Anzeige	Beschreibung
U400	Es liegt ein interner Anschlussfehler vor.
ErXX	Es liegt ein allgemeiner, interner Fehler der elektronischen Steuerung vor.

6.2. Kochzonenbezogene Fehler → *Sollte die beschriebene Selbsthilfe nicht erfolgreich oder durchführbar sein, so ist das Gerät dem Kunden-Service zuzuführen.*

Anzeige	Beschreibung
E2	Die Temperatur auf dem Kochfeld überschreitet den zulässigen Maximalwert, z. B. durch einen leeren Topf oder einen sonstigen Metallgegenstand bei eingeschaltetem Gerät (siehe auch „Temperaturüberwachung"). ***Selbsthilfe:*** *Entfernen Sie die Ursache der Überhitzung. Nach Abkühlung der Kochfläche kann die Kochzone wieder in Betrieb genommen werden. Verbessern Sie ggf. die Luftzirkulation der Einbaumulde durch bauliche Maßnahmen wie z. B. Lüftungsschlitze usw.*
E4	Es liegt ein Fehler in der Kommunikation der Kochzonensteuerung zur übergeordneten Steuerung vor. ***Selbsthilfe:*** *Nicht möglich - das Gerät ist in diesem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.*
E5	Es liegt ein Fehler an der Steuerung vor. ***Selbsthilfe:*** *Nicht möglich - das Gerät ist in diesem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.*
E6	Es liegt ein Fehler der Spannungsversorgung der Steuerung vor. ***Selbsthilfe:*** *Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.*
E7	Es liegt ein unbekannter Fehler an der Steuerung vor. ***Selbsthilfe:*** *Nicht möglich - das Gerät ist in diesem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.*
E9	Ein Fehler am Temperatursensor der Steuerung ist aufgetreten. ***Selbsthilfe:*** *Nicht möglich - das Gerät ist in diesem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.*

7. Reinigung und Pflege

Schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Sensor (1) aus. Entfernen Sie eventuelle grobe Verschmutzungen der ebenen Flächen mit einem speziellen Glasschaber, welchen Sie im Fachhandel und in Haushaltsgeschäften erwerben können.
Achten Sie beim Reinigen darauf, dass nur kurz über den EIN/AUS-Sensor gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden!
Verwenden Sie zur Reinigung niemals Scheuermittel, Dampfstrahlgeräte, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände und sorgen Sie dafür, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringt.

7.1. Reinigung nach Gebrauch

Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Die kalte Glaskeramikfläche wird mit einem feuchten Lappen und mit etwas Spülwasser abgewischt und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trocken gerieben.

7.2. Wöchentliche Pflege

Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Anweisungen des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der Wasser und Schmutz abweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

7.3. Spezielle Verschmutzungen

- Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel und gehen Sie dabei vor, wie unter „Wöchentliche Pflege" beschrieben.
- Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Dann reinigen, wie unter „Wöchentliche Pflege" beschrieben.
- **Verwenden Sie den Reinigungsschaber nicht in der Rundung. Er zerkratzt sonst die Oberfläche!**
- Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um Beschädigungen des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.
- Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfes, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr aus Aluminium oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Töpfe wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.
- Eingebrannten Zucker und geschmolzenes Plastik sofort mit dem Reinigungsschaber entfernen. Anschließend reinigen, wie unter „Wöchentliche Pflege" beschrieben.
- Sandkörner, die evtl. beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

GB Instruction manual

Congratulations, you have opted for a very special built-in hob! Your new appliance is a top product of German make, featuring quality and state-of-the-art technology. To make sure you can enjoy using your appliance for a long time, please read and observe the following notes carefully. Thank you very much.

1. Introduction

Induction cooking is based upon a heating principle being completely different from cooking on conventional cooktops: **Heat is generated by eddy currents right in the pot bottom. The cooktop itself is not heated, but only the bottom of the cooking vessel.** Usual heat losses are avoided as a result, while the energy supplied is utilised to its full efficiency.

1.1. Advantages of induction cooking

- As the pot bottom is heated directly, induction cooking is very **energy saving** (up to 50 % saving compared to other cooking methods).
- The induction hob generates and interrupts the heat supply instantaneously as soon as the control is activated. This efficient energy utilisation allows for **exact control of the heat supply**, and furthermore helps to **economise on time** in the cooking process.
- A further amount of time is saved on account of the extreme **velocity** by which energy is available after switch-on. No waiting times! For instance, when heating 2 l of water you will be 60 % quicker than when you are using conventional cooktops!
- Induction cooking provides for extra **safety**: Even when removing the cookware from the cooktop without deactivating it, the heating process is automatically interrupted. In case a cloth or any other combustible material should be placed on the cooktop by accident, it will not catch fire, even if the cooktop has been activated.
- Once the cooking process is finished, nothing but the residual heat emitted by the pot is perceivable on the glass ceramic plate.
- The cooking surface is very **easy to clean**. As the Ceran® cooktop is not directly heated, leftovers cannot scorch. Neither do you have to wait for the cooktop to have cooled down before cleaning it.

1.2. The suitable wok

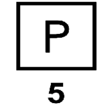
- **Suitable:** Any cooking vessels made of ferromagnetic iron, such as enamelled pots as well as cast-iron pots and vessels made of magnetic stainless steel.
- **Not suitable:** Any cooking vessels consisting of aluminium, copper, glass or ceramics and of non-magnetic stainless steel.
- **Tip**: Using a magnet, check to see whether the pot is suitable. If the magnet clings to the outside of the pot, the cookware is qualified for induction cooking.
- **The wok** must have a curved bottom matching to the hob and qualified for induction wok hobs. Only this kind of wok allows for an equal heat distribution in the pot. For this our programme offers a wok pan with lid, model WTI 32.
- If the cookware is not suitable, the cooktop may only work badly or not at all and endanger you in the worst case.

2. The appliance

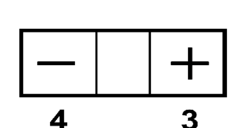
2.1. Operating panel

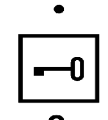


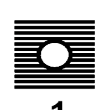












5 A 4 3 2 1

1	ON/OFF sensor (main switch)	4	Minus sensor
2	Key lock with indication	A	7-segment display
3	Plus sensor	5	Booster sensor (power sensor)

The appliance is equipped with Touch Control sensors, easy and very convenient to operate. By applying the finger on the sensor, the respective function is activated and approved by a signal tone. Always keep the operating panel clean and dry. **Do not touch it with wet fingers** as this may cause malfunction.

2.2. Mounting guidelines

2.2.1. Mounting the hob

- The cooktop is qualified for installation into worktops of various materials. In case you would like to build-in your hob flush with your worktop, contact the supplier of your worktop for more details.
- The installation as well as repairs on the appliance may only be effected by authorised specialists. Otherwise, considerable dangers for the user may arise. Always unplug the appliance before any interference! The manufacturer disclaims any liability for malfunctions tracing back to an improper installation.
- The recessed gap must have sufficient distance (at least 5 cm) to the back and the side walls to avoid overheating. A high cabinet can be added on one side, however, at least two sides must be kept free in order to ensure unhindered air-circulation. A distance of at least 1.5 cm must be observed between the bottom edge and the intermediate bottom. Access from below must not be possible.
- In the rear wall of the cabinet, ventilation openings must be planned. The heated air escapes through the ventilation openings in the rear wall. By means of an air passage which has to be installed, heated air is prevented from flowing back to the side of cold air suction.
- Please mind that the synthetic coating and the veneer of built-in furniture has to be affixed with heat resistant glue (100 °C).
- Prior to mounting, the recess in the worktop must be cut out according to the following drawing.
- If 2 or more hobs are being installed side by side, a distance of at least 3.5 cm has to be observed between the recesses.
- In order to avoid damage to the worktop and the cooktop, it is necessary to stick the system worktop/cooktop together permanently and in a waterproof way.
- The parts to be glued must be dry and free of grease.
- For gluing in the cooktop, you need the **primer 1217** and the heat and moisture proof **silicone glue Novasil S76 from company OttoChemie**. Primer and silicon glue can also be obtained from company Rommelsbacher if necessary. Please observe the manufacturer's processing notes. There, you will also find the calculation formula for the curing process of the silicon glue. Before this curing time is over, the cooktop must not be operated as the silicone glue can be damaged.
- Glue the cooktop at its outer edges only.
- The installation in stone worktops should be flush, at worktops sensitive to heat (e. g. wood or synthetic) the cooktop must protrude by ca. 1 mm.
- Never put the cooktop with the glass ceramic unprotected on the worktop or the bottom. Soiling (swarf, stone residues or the like) can cause scratches on the surface of the glass ceramic. Always put cardboard or a blanket under.
- The sealing tape must be exchanged after each dismounting.

Work proceeding

1. Place the cooktop in the recess of the worktop without glue and check the height.
2. Take the cooktop out again.
3. Pretreat the contact surface of the cooking plate and all cutting surfaces of the worktop up to ca. 1 mm beyond the cutting edges with the primer. Apply the primer thickly by means of a brush on heavily absorbing surfaces (e. g. flake boards). It is sufficient to apply the primer thinly by means of a felt on weakly absorbing surfaces (e. g. marble or granite).

Important: After applying the primer always has to evaporate for 15 minutes.

fig. 1)

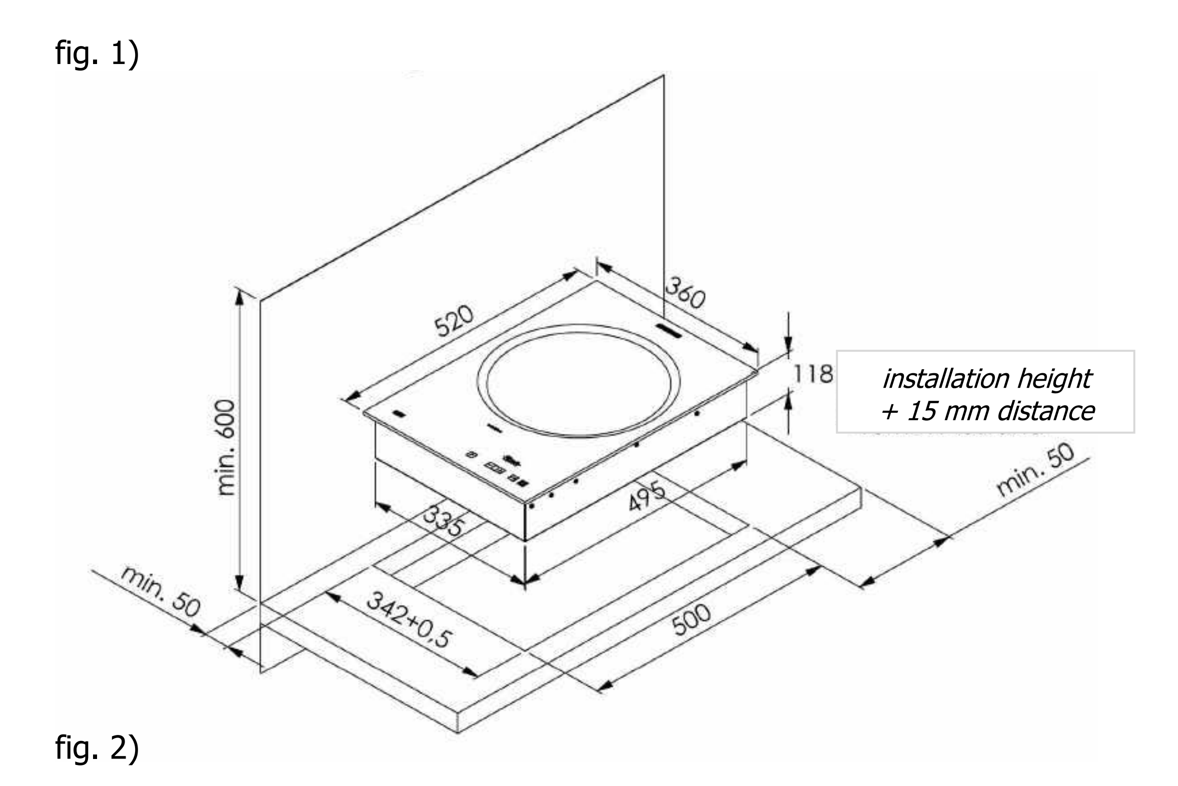
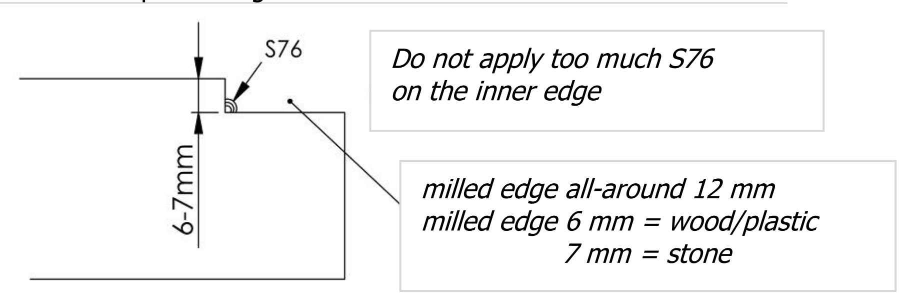
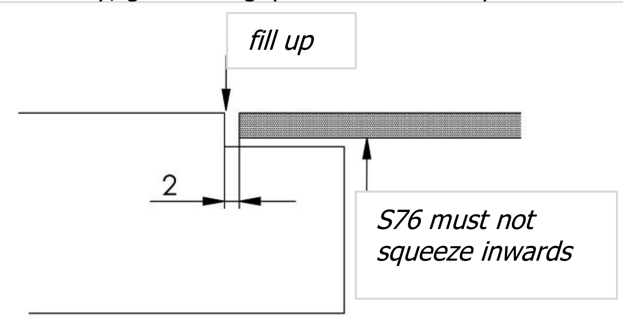


fig. 2)

- At flush installation, apply a bead of Novasil S76 on the inner edge of the notch (see drawing). The max. processing time is ca. 20 minutes.



- Now, insert the cooktop and align it.
- Finally, grout the gap between cooktop and worktop with Novasil S76.



- Finish the joint by means of a spatula and low surface tension water.

2.2.2. Electrical connection

- When connecting, absolutely mind the regulations customary in your country and the additional regulations of the local energy supply company.
- The appliance comes equipped with a power cord with safety plug. Please provide for a fuse protection of 16 ampere.
- Make sure the mains voltage is identical with the details indicated on the rating label. Only connect the unit to an AC outlet with protective earth conductor.
- The appliance can be disconnected from mains supply by pulling the mains plug. Thus, chose for connecting an outlet which is easy to reach.

2.2.3. Technical data

Rated voltage: 230 V~ 50 Hz
Rated power: 3200 W
For woks suitable for induction 30 cm ø
Mounting dimension 340 x 500 x 130 mm
Dimensions appliance: 360 x 520 x 120 mm
Weight: 9.4 kg

3. For your safety

3.1. Important notes

- Before use, please read through these instructions thoroughly and retain this manual for future reference. Only use the appliance for the application prescribed herein. Improper use will void all warranty claims.
- Due to the installation depth, the built-in wok hob induction can not be installed above a standard unit (baking oven).
- Only use wok pots qualified for induction, i. e. pots made of ferromagnetic material with a suitable diameter. Always keep the hob and the pot outside clean and dry.
- Do not leave any food in aluminium foil on the cooking surface, nor cutlery, pot lids or other objects made of metal, as those might become hot.
- Never use oven sprays or stain-removers for cleaning! Special agents for the glass ceramic plate are commercially available.
- Avoid scratches on the glass ceramic caused by pointed or sharp objects. Protect the glass ceramic against breakage by falling objects.
- Any damage resulting from non-observance of these notes will not be covered by warranty.

Caution: *This appliance complies with the standards for safety and electromagnetic compatibility. Nonetheless,* ***persons with heart pacemakers*** *should keep away from induction cooking plates!*
We cannot verify that every heart pacemaker available on the market complies with the current standards for safety and electromagnetic compatibility, and that there is no interference caused that might affect the correct operation of the pacemaker.
Furthermore, there might be malfunctions of other appliances, such as hearing aids.

3.2. Safety in use

- Never leave the appliance unattended during use.
- Children and persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate this appliance without an adequate supervision and/or corresponding expert advice and safety instructions.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Overheated fat or oil may ignite. Food containing fat and oil may only be prepared under supervision.
- If cracks, fissures or breakage is caused and if it may be assumed that safe operation is no longer guaranteed, switch off and unplug the appliance immediately.
- Do not use the appliance as storage place or worktop.
- Make sure that no steam or water may infiltrate the appliance.
- This electrical appliance complies with the relevant safety regulations. In case of signs of damage to the appliance, the power cord or the sealing, or if the glass ceramic is broken, unplug the appliance immediately.
- Repairs may be conducted by authorised specialist shops only. Improper repairs may pose considerable dangers to the user.

4. Cooking with your induction wok hob

4.1. Activating the control

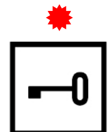
Apply the ON/OFF sensor (1) until the cooking level display shows "0". A short signal tone is audible. The control is ready for operation. If there is no further input within 10 seconds, the appliance will change back to the stand-by mode.
Immediately afterwards, choose one of the 9 cooking levels with the plus sensor (3) or minus sensor (4). By applying the plus sensor (3) the cooking level 4 is activated, by applying the minus sensor (4) the cooking level 9 is activated.

The pot recognition switches on the induction coil. As long as no ferromagnetic pot is placed in the cooking zone, the display changes between the set level and the symbol "u".
Without pot, the cooking zone is switched off after 10 minutes for safety reasons (see "pot recognition"), also if the pot is removed during operation.

4.2. Deactivating the control

By applying the ON/OFF sensor (1) the whole hob is switched off
or
apply the minus sensor (4) several times until the cooking level display shows "0"
or
apply the minus sensor (4) and the plus sensor (3) at the same time. The cooking zone is switched off directly regardless of the cooking level.

4.3. Key lock (child-proof lock)



The child-proof lock allows for the operation of the sensors and the setting of the cooking levels to be locked. Only the ON/OFF sensor (1) remains operable for switching off.
Activating child-proof lock
Apply the ON/OFF sensor (1) to switch on the hob.
Immediately afterwards, apply the key lock (2) for 3 seconds to activate the function. The pilot lamp above the key lock (2) glows, the operation is locked.
Deactivating child-proof lock
Apply the ON/OFF sensor (1) to switch on the hob.
Immediately afterwards, apply the key lock (2) for 3 seconds to deactivate the function. The pilot lamp above the key lock (2) goes out.
Note: *The activated key lock (child-proof lock) remains also when the hob is switched off. Therefore, it has to be deactivated first for the next cooking process. When the mains power fails, the activated child-proof lock is deactivated.*

4.4. Booster level

The booster level provides additional power. Thus, a large quantity of water can be brought to a boil quickly or a larger quantity of meat can be seared rapidly.
Activating
You can activate the booster function every time when the hob is switched on i. e. in every cooking level:
Apply the P sensor (5) to activate the booster function. The indication "P" is shown on the cooking level display.
Deactivating
Apply the minus sensor (4) to cancel the booster level early. Otherwise, the power level ceases automatically after 10 minutes and switches back to level 9. If the allowed temperature at the cooking zone is exceeded the booster function is also automatically ceased.

4.5. Residual heat indication

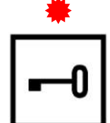


The residual heat indication warns you against a still hot cooking zone due to the emitted heat of the pot. The shown symbol "H" appears in the display instead of a "0". Do not touch the cooking zone.
The residual heat indication remains active, even when the hob is switched off.

5. Safety functions

This hob features many safety functions, protecting you as user and also the appliance against accidental or dangerous operating situation.

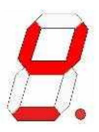
5.1. Key lock (child-proof lock)



This function allows the sensors to be locked and to avoid an unintentional change of the operating state (see point 4.3. key lock/child-proof lock)

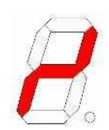
Switching off with the ON/OFF sensor (1) when the key lock is active
When the key lock is active and the control is switched off by means of the ON/OFF sensor (1), the LED above the key lock (2) extinguishes. When switching on again, the key lock (2) is active again until it is deactivated as described above!

5.2 Pot recognition



If there is no or no suitable wok pot on the switched-on cooking zone, there will be no power transfer. The blinking "u." indicates that.
If a qualified pot is placed in the cooking zone, the set level will switch on and the cooking level indication will glow. The energy supply will be cut if the vessel is removed. A blinking "u." appears in the cooking level display and the cooking zone is switched off automatically.
Self-help: *Make sure that the used cookware is qualified for induction cooking. Test the magnetizability of the pot or ask the pot manufacturer.*
Note: *Small metal objects like forks or spoons as well as pots made of unsuitable material are not recognised.*

5.3. Safety shut-down during permanent activation



If one or more sensors are applied for more than 10 seconds (e. g. by objects or overrun food on the operation panel) there will be an audible alarm message for 5 seconds and the lightning symbol shown on the left will appear in the display. Remove the cause in this case and then put the appliance into operation again.
If the ON/OFF sensor is permanently activated, the appliance will switch off and cannot be switched on again without remedying the problem!
Self-help: *Remove the cause of the permanent activation. After cleaning the sensor panel, the cooking zone can be put into operation again.*

5.4. Multiple activation
If more sensors are applied simultaneously, no function will be carried out.

5.5. Temperature control of the cooking zone
The cooking zone is equipped with a temperature sensor below the glass ceramic plate. The control is effected in three steps.
If the first (lower) temperature limit at the cooking zone is passed, a possibly active booster function will be deactivated automatically. The indication "P" blinks for 3 seconds firstly, afterwards the control sets the cooking level "9".
If the second (middle) temperature limit at the cooking zone is passed, the control will automatically reduce the power supply to avoid a further temperature increase. However, the display continuous showing the set cooking level!
If the third (upper) temperature level is passed, the cooking zone will be automatically switched off. The error code "E2" (excess temperature) appears in the display.

5.6. Operating time limitation
The operating time limitation causes an automatic switch-off of the cooking zone if there has not been any change of the settings for a certain period. The operating time limitation is depending on the set level (see chart). After an automatic switch-off, the cooking zone can be switched on again and the maximum operating time is active again.
However, timer settings have priority to the operating time limitation i. e. the cooking zone is only switched off after the timer has elapsed and not when the operating time limitation requires that!

Chart: Performance data (reference values) and max. operating time

Level	**Power in %** (approx.)	**Power in watt** (approx.)	**Operating time limitation in min.**
1	3	70	520
2	5	120	402
3	8	190	318
4	12	290	260
5	18	430	212
6	28	670	170
7	42	1010	139
8	64	1540	113
9	100	2400	90

The maximum allowed connection power of the hob is 3200 W.
The indicated values are reference values and are valid or ferromagnetic standard wok pots with a diameter of 30 cm.

6. Error codes

The electronic control is equipped with many internal monitoring functions. If there is a general error, the whole control will be switched off and an error code will appear in the display.
As long as the error is not remedied the cooktop cannot be switched on again!

6.1. General errors → *Self-help is normally not possible in the event of general errors – the appliance has to be forwarded to the customer service in any case.*

Indication	Description
U400	Internal connection error
ErXX	General internal error of the electronic control

6.2. Errors relating to the cooking zone → *Provided that the self-help described does not work out or is not practicable, the appliance has to be forwarded to the customer service.*

Indication	Description
E2	The temperature on the cooktop exceeds the allowed maximum value e. g. due to an empty pot or another metal object when the appliance is switched on (see also "temperature control"). ***Self-help:*** *Eliminate the cause of overheating. After the cooking surface has cooled down, the cooking zone can be put into operation again. If applicable, improve the air circulation of the built-in hob by constructional measurements e. g. ventilation slots etc.*
E4	Communication error between the cooking zone control and its superior control ***Self-help:*** *Not possible – the appliance has to be forwarded to the customer service.*
E5	Error relating to the control unit ***Self-help:*** *Not possible – the appliance has to be forwarded to the customer service.*
E6	Error relating to the voltage supply of the control ***Self-help:*** *Make sure the appliance is connected to the mains voltage indicated on the rating label.*
E7	Unidentified error relating to the control ***Self-help:*** *Not possible – the appliance has to be forwarded to the customer service.*
E9	Error relating to the temperature sensor of the control ***Self-help:*** *Not possible – the appliance has to be forwarded to the customer service.*

7. Cleaning and maintenance

Switch off the appliance applying the ON/OFF sensor (1). Remove any coarse residues from the level surfaces using a special glass scraper which is available in the specialist trade and in household equipment shops.
Make sure that you only wipe the ON/OFF sensor briefly when cleaning. Thus, an accidental switch-on can be avoided!
Never use abrasives, steam jet appliances, steel wool or sharp, scratching objects and make sure that no steam or water may infiltrate the underside.

7.1. Cleaning after usage

Always clean the whole cooktop when it is dirty – best after each usage. The cold glass ceramic surface is wiped with a moist cloth and a little soapy water and dried with a clean cloth or a kitchen tissue.

7.2. Weekly maintenance

Clean and maintain the whole hob once a week thoroughly with usual glass ceramic cleaning agents. Absolutely observe the instructions of the respective producer. When applying, the cleaning agents build a protective film which has a water and dirt repellent effect. All impurities remain on the film and can be removed easier. Dry the surface afterwards with a clean cloth. Residues of cleaning agents must not remain on the surface as they become aggressive and alter the surface when heated.

7.3. Particular soiling

- Heavy soiling and stains (limescale, perlescently shining stains) can be removed best when the hob is still lukewarm. Use usual cleaning agents and proceed as described in "weekly maintenance".
- Moisten overboiled food first with a wet cloth and remove the soiling residues afterwards with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean as described in "weekly maintenance".
- **Do not use the cleaning scraper in the curve. Otherwise, it will scratch the surface!**
- Coloured alterations of the hob do not affect the function and stability of the glass ceramic. This does not mean the hob is damaged but residues have not been removed and thus burnt in.
- Shiny spots are caused by abrasion of the pot especially when using cookware made of aluminium or unsuitable cleaning agents. They can hardly be removed with usual cleaning agents. Maybe you have to repeat the cleaning process several times. By using abrasive cleaning agents and scouring pots the decor is grinded by and by and dark stains arise.
- Remove burned-in sugar and melted plastic immediately with the cleaning scraper. Afterwards clean as described in "weekly maintenance".
- Grains of sand possibly falling into the hob when peeling potatoes or cleaning salad may cause scratches when moving the pot. Therefore, make sure no grains of sand may remain on the surface.

Garantieschein / Gewährleistung

(gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Hänc zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf s nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher,** auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.

   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Ro-01/13